SCHÖNER KOCHEN

CARAT

BEDIENUNGSANLEITUNG

Ausgabe Jan. 2013

ZEICHENERKLÄRUNG

Wichtiger Hinweis

Nützliche Information

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT 2

TRANSPORT / AUSPACKEN / KONTROLLE 3

WICHTIGE HINWEISE 3

SICHERHEITSHINWEISE 4
- Beim Aufstellen und im Betrieb 4
- Kochfläche 4
- Bratrohr 4

GERÄTEBESCHREIBUNG 4
- Zubehör 5
- Feuerraum, Brennraum 6
- Bratrohr 6
- Herdplatte 6
- Warmhaltefach 6

VORBEREITEN DES INSTALLATIONSORTES 7
- Bodentragfähigkeit 7
- Sicherheitsabstände 7
- Funkenschutzvorlage 7
- Verbrennungsluft 7

GERÄTEANSCHLUSS 8
- Der Schornstein 8
- Verbindung Herd – Schornstein 8
- Der notwendige Förderdruck („Kaminzug“) 8
- Schematische Darstellung Abgasanschluss 8
- Abgasanschluss – Umstellung 8

ZENTRALHEIZEINSATZ (SONDERAUSSTATTUNG) 9
- Heizungsanschluss 9
- Anschlüsse 9
- Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion 9

ANSCHLUSSBEISPIEL 10

BEDIENUNG DES HERDES 11
- Aschentür / Putztür 11
- Anheizklappe 11
- Rosträttelung 11
- Aschentürsicherung 11
- Luftregelung 11
- Primärluftregelung 11
- Sekundärluftregelung 11

VERBRENNUNG 12
- Voraussetzungen für eine Verbrennung 12
- Der Verbrennungsvorgang 12
- Saubere Verbrennung 12
- JETIFIRE-Flammbündelplatte 12

BRENNSTOFFE 13
- Geeignete Brennstoffe 13
- Ungeeignete Brennstoffe 13
- Unzulässige Brennstoffe 13

LUFTEINSTELLUNG 13
- Richtwerte für Abbrandmenge und Dauer 13

INBETRIEBNAHME 14
- Anheizen 14
- Brennstoff nachlegen 14
- Heizen 14
- Heizen in der Übergangszeit 14
- Kochen 14
- Backen und Braten 14
- Brennstofffüllhöhe 14

WARTUNG UND PFLEGE 15
- Reinigung mit Staubsauger 15
- Reinigung der Verbindungsstücke 15
- Rost 15
- Aschenbehälter 15
- Reinigungsöffnung 15
- Brennraumsichtfenster reinigen 15
- Stahlkochplatte 16
- Glaskeramikkochfläche 16

FEHLERBEHEBUNG 17

KUNDENDIENST BZW. ERSATZTEILANFORDERUNG 19

TECHNISCHE DATEN 20

TYPENSCHILD 20

GERÄTEABMESSUNG 21

GARANTIEBEDINGUNGEN 22

VORWORT

Mit dem Herd **CARAT** haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von LOHBERGER entschieden.

Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.

Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerläßlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses Gerät viel Freude bereiten wird.

Ihre
LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH

TRANSPORT / AUSPACKEN / KONTROLLE

Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!

Die Verpackung Ihres Gerätes bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.

Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen.

WICHTIGE HINWEISE

Vor Installation bzw. Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Dokumentation sorgfältig zu lesen.
Bei Nichtbeachten erlischt Die Gewährleistung!
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung folgender wichtiger Regeln:

- **Der Herd darf nicht verändert werden**, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.
- Einbau nur **von Original-Ersatzteilen**, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.
- **Fachgerechte, ordentliche Aufstellung** durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
- **Sachgemäße Bedienung** durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
- **Die Verwendung richtiger Brennstoff** von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe **Brennstoffe** Seite 14).
- **Wartung und Pflege** in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt dies, mehren sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden und verursachen dadurch Ärger und Kosten. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
- **Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung.** Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamottverkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- **Regelmäßige Reinigung** des Herdes, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins.

Der Schornstein kann verstopfen, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

- **Anheizklappe nur zum Anheizen** öffnen, Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rot glühende Stahlkochplatte). Die dadurch entstehenden Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- **Ausreichende Zufuhr von Frischluft** während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens o,8-facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. im Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungslufteintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.
- Betreiben Sie unsere Zentralheizungsherde nur mit einer **Rücklaufanhebung** (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil). Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!
- **Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden:** Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei Verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer !

Halten Sie die Herdtüren geschlossen, die Luftregler auf o stellen! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein! Versuchen Sie auf GAR KEINEN FALL den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 2,4 kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen.
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

! Besonders bei Kleinkindern ist darauf zu achten, dass sie nicht in Gefahr geraten!

Kochfläche

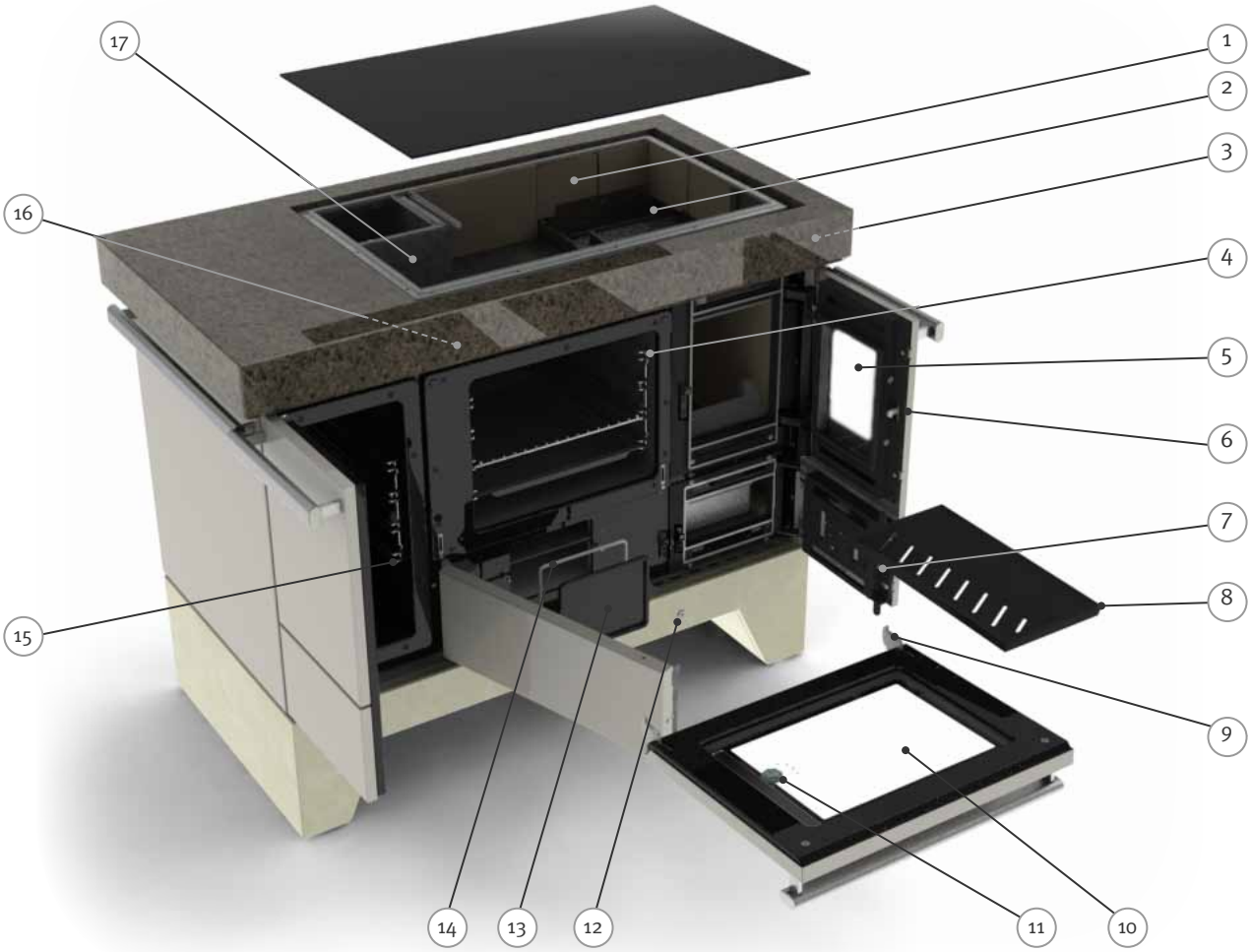
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Bei Beschädigungen oder Bruch des Glaskeramikkochfeldes das Gerät außer Betrieb setzen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochfläche legen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

Bratrohr

- Bei Arbeiten im heißen Bratrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Bratrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Bratrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Bratrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Bratrohrtür bei Zubereitungen im Bratrohr immer völlig schließen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

1	Steinoberplatte
2	Kochplatte (CERAN®-Koch- oder Stahlkochfeld)
3	Relingsstange Seitenwand
4	Schieber: Rostrüttelung
5	Seitenwand
6	Heiztürgriff
7	Heiztürglas
8	Heiztür komplett
9	Drehknopf für Sekundärluft
10	Drehknopf für Primärluft
11	Aschentür komplett
12	Sockelstein
13	Pütztür komplett
14	Sockelblende
15	Warmhaltefachtür komplett
16	Bratrohrtür komplett
17	Bratrohrschauglas komplett
18	Bratrohrtürgriff
19	Warmhaltefachtürgriff

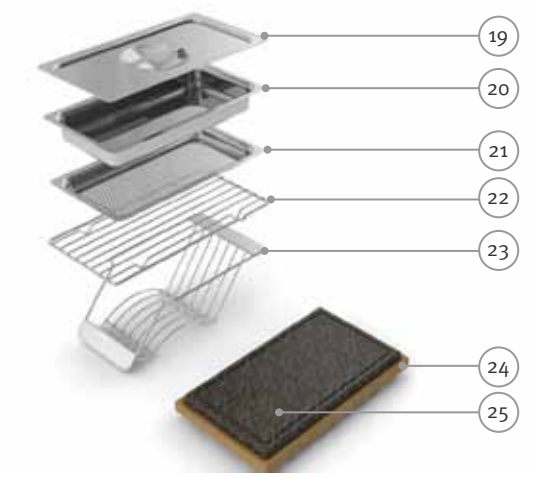


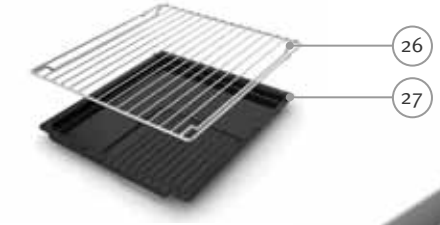
1	Herdauskleidung (Schamotte)
2	JETIFIRE-Flammbündelplatte
3	Rostrüttelhebel
4	Seitengitter Bratrohr
5	Heiztürschutz / Heiztürglas
6	Heiztürriegel
7	Federschnapper
8	Rost
9	Bratrohrtürscharnier

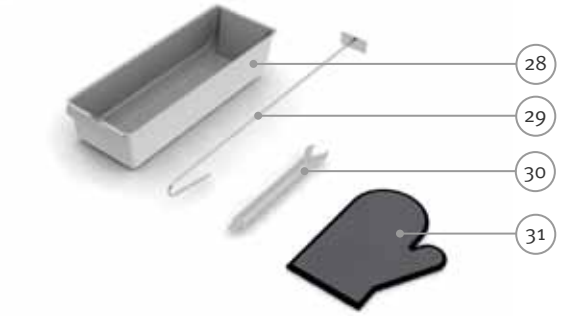
10	Bratrohrschauglas komplett
11	Bratrohrthermometer
12	Rändelmutter
13	Putzdeckel
14	Dichtschnur Putzdeckel
15	Seitengitter Warmhaltefach
16	Schieber Anheizklappe
17	Anheizklappe

Zubehör

19	Edelstahldeckel
20	Edelstahlschale tief
21	Edelstahlschlale gelocht
22	Grillrost Warmhaltefach
23	Tellerhalter
24	Warmhalteplatte
25	Holzuntersetzer
26	Grillrost Backrohr
27	Backblech Backrohr
28	Aschenlade
29	Aschenschieber
30	Allzweckschlüssel
31	Schutzhandschuh







Feuerraum, Brennraum

Der Brennraum erfüllt dank bewährtem JETIFIRE-System und getrennt regelbarer Primärluft und Sekundärluft die in der „Vereinbarung zwischen dem Bund und den Ländern gemäß Art. 15a B-VG über die Einsparung von Energie“ festgelegten, strengsten, österreichischen Vorschriften. Weiters die Europäische Norm EN 12815, die ÖNORM M 7550, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, DIN Plus, BIMSCH, sowie die in Regensburg und Stuttgart geltenden Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß.

Bratrohr

Alle Bratröhren sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Bratrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. (Hinweise zur Reinigung auf Seite 16)

Die Bratröhre wird vom heißen Luftstrom umströmt. Der verschlungene Weg der Rauchgasführung garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Bratrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung. Bratröhren gibt es in zwei Größen (Backblechmaße: 30x40cm, 35x40cm).

ACHTUNG! Ihr Bratrohr erreicht Temperaturen von bis zu 400°C!

Zum Braten und Backen ist das Bratrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen. Um eine Bratrohrtemperatur von etwa 250 Grad C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Bratrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Bratrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 0-300 Grad C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

Bratrohrtür

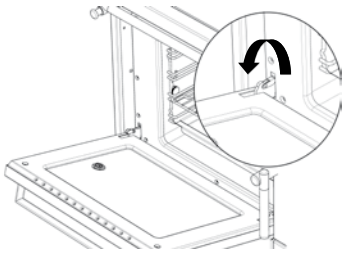
Die Bratrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Bratrohres von Vorteil.

Zum Abkühlen des Bratrohres kann die Bratrohrtür in einer ca. 70° Gradstellung fixiert werden.

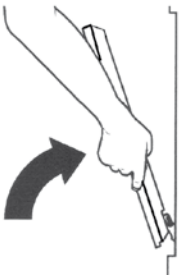
Aushängen der Bratrohrtür

⇨ Bratrohrtür ganz öffnen.

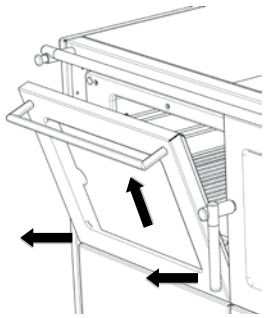
⇨ Die Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen.



⇨ Die Bratrohrtür mit beiden Händen seitlich fassen.

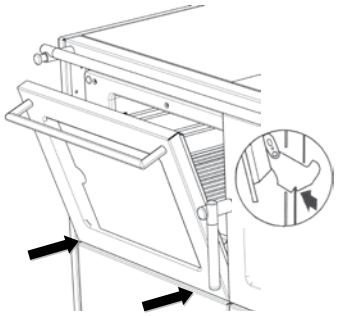


⇨ Tür leicht anheben und die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.



Einhängen der Bratrohrtür

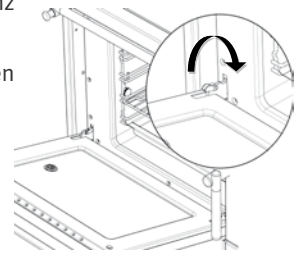
⇨ Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einführen. Das Scharnier rastet ein.



⇨ Die Backofentür langsam ganz öffnen.

⇨ Die Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen.

⇨ Die Backofentür schließen.

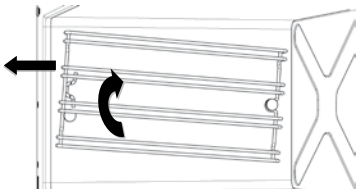


Bratrohrseitengitter

Die Bratrohrseitengitter können ebenfalls herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern.

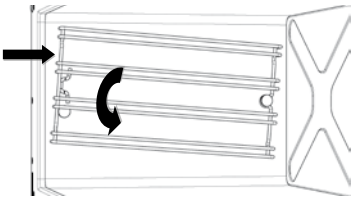
Ausbauen der Bratrohrseitengitter

⇨ Seitengitter vorne anheben und aus dem Bratrohr entnehmen.



Einbauen der Bratrohrseitengitter

⇨ Seitengitter hinten einhängen, anschließend vorne nach unten drücken.



Herdplatte

Ihr Herd ist entweder mit einer nostalgisch anmutenden, plangeschliffenen Stahlplatte oder mit einem original CERAN®-Kochfeld ausgestattet.

Warmhaltefach

Dieses multifunktionelle Fach ist zum einen wärmende Tellerablage, zum anderen bietet es Platz für diverses Zubehör (siehe Seite 5). Die zur Arbeitsfläche passende Warmhalteplatte aus Granit in Kombination mit dem passenden Holzuntersetzter können Sie bequem am Tisch verwenden. Die Edelstahlschale eignet sich hervorragend zum Kochen, Regenerieren oder Warmhalten von Speisen und das gelochte Blech kann ideal zum Trocknen von Obst, Pilzen etc. oder zum Dünsten im Backrohr genutzt werden.

VORBEREITEN DES INSTALLATIONSORTES

Bei der Aufstellung des Herdes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten. Wir empfehlen für den Anschluß bzw. für die Montage (bei Selbstinstallation die Kontrolle und Abnahme) ausschließlich den autorisierten Fachbetrieb.

Wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen unbedingt **vor** der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.

Bodentragfähigkeit

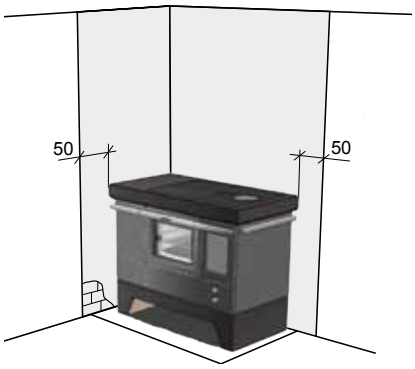
Überzeugen Sie sich vor de Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält.

Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Herdes.

Sicherheitsabstände

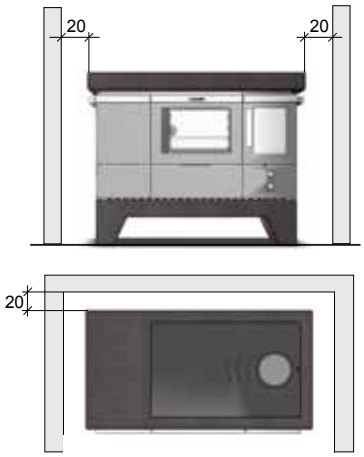
Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.

Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist



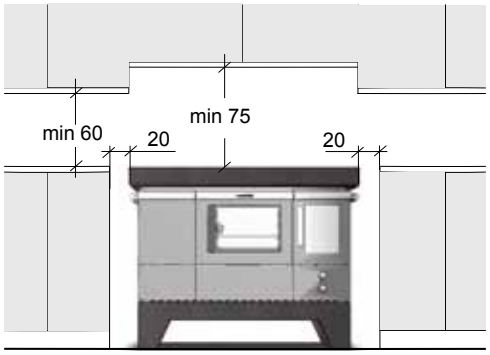
mindestens 20 cm.

Bei einem brennbarem Boden (Holz-, Kunststoff-, Teppichboden, ...) ist eine Bodenplatte aus Stahl, Kupfer oder einem an-



deren nicht brennbaren Material zu verwenden. Diese Unterlage muss den Herdgrundriss mind. 5 cm, auf der Bedienungsseite mind. 30 cm überragen.

Bei Überbauten ist ein Mindestabstand von 75 cm ist einzuhalten und für ausreichende Hinterlüftung der Hängekästen ist zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.



Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

Funkenschutzvorlage

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff , Teppichboden,...) ist eine Funkenschutzplatte aus Stahl, Sicherheitsgas, Fliesen oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen laut Feuerungsverordung (FeuVO) folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm.

Verbrennungsluft

Das Gerät arbeitet grundsätzlich **raumluftabhängig**, d.h. die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haussystemen, ist zwingend vorgeschrieben.

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen die Zufuhr der notwendigen Verbrennungsluft, für den korrekten Betrieb aller Geräte, gewährleisten!

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen sie hierzu den Hersteller ihrer Lüftungsanlage.

Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig.

GERÄTEANSCHLUSS

Wenden Sie sich vor dem Schornsteinanschluss unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger!

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:

Der Schornstein

- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, mindestens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt und gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger.

Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.

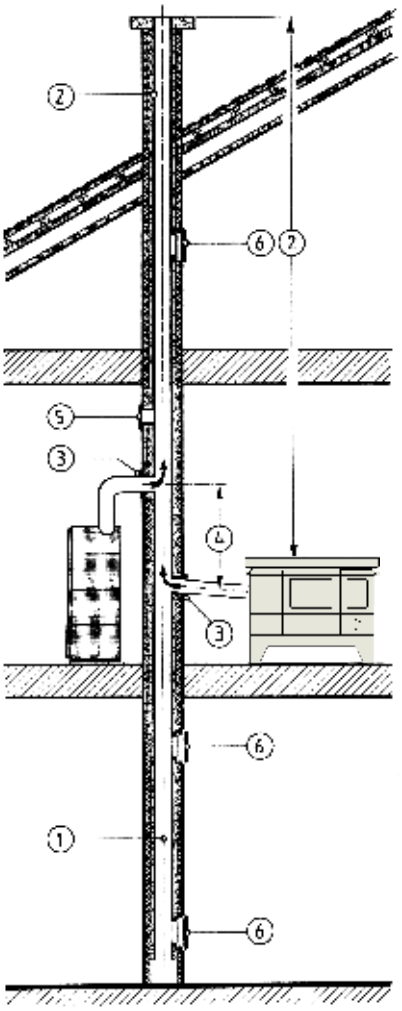
Der notwendige Förderdruck („Kaminzug“)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in „mbar“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle „Technische Daten“ auf Seite 21 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.
Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Rauchfangkehrer.

⇨ Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.

⇨ Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

Schematische Darstellung Abgasanschluss



1. Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche und Dichtheit.
2. Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
3. Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.
4. Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.
5. Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckel abzudichten.
6. Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

Abgasanschluss – Umstellung

Ein **Anschluss oben** ist nachträglich nur bei Stahlherdplatten möglich. Die Herdplatten werden serienmäßig ohne Anschlussmöglichkeit geliefert. Somit benötigen Sie für einen Abgasanschluss oben eine neue Herdplatte.

ZENTRALHEIZEINSATZ (SONDERAUSSTATTUNG)

Der Herd **CARAT** kann mit einem Zentralheizungseinsatz (-Z in der Typenbezeichnung) ausgestattet werden.

Heizungsanschluss

Der Anschluß an die Heizungsanlage sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installationsbetrieb ausgeführt werden!

Der Heizeinsatz ist als Wärmeerzeuger für Warmwasserheizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95°C und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Das Gerät ist anleitungsgemäß unter Einhaltung der geltenden nationalen und der europäischen Normen (DIN EN 12828) sowie den regionalen Vorschriften zu installieren.

Wir empfehlen für den Heizungsanschluss unsere Armatureneinheit. In dieser kompakten Einheit sind unter anderem eine Rücklaufanhebung sowie Sicherheitseinrichtungen wie Entlüftungsventil und Sicherheitsventil bereits integriert.

WEITER ZU BEACHTEN

- Heizraumrichtlinien
- Landesbauverordnungen
- Örtliche Bauvorschriften
- Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen
- Umweltschutzbestimmungen
- Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens

Nach Fertigstellung der Anschlußarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden.

Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

RÜCKLAUFANHEBUNG

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.
Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen.
Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25°C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55°C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen.

Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60°C. Die Rücklaufanhebung (**die Rücklaufanhebepumpe muss im Rücklauf montiert sein**) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

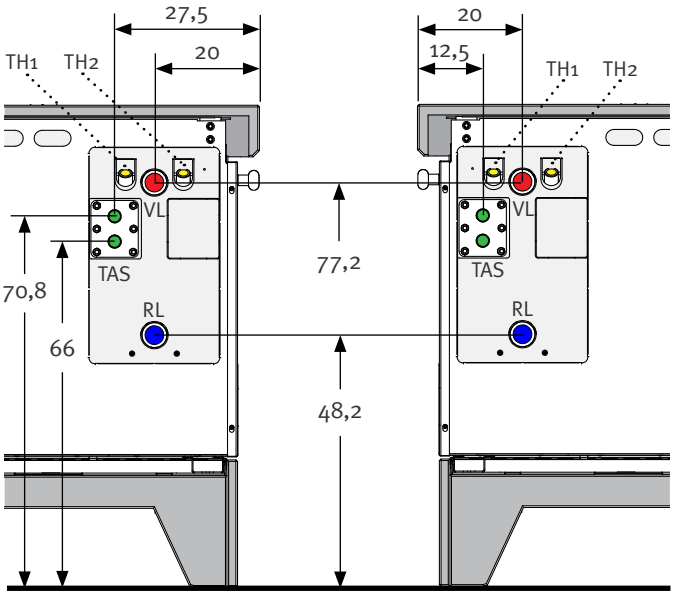
Anschlüsse

VL	Heizungsvorlauf	1“
RL	Heizungsrücklauf	1“
TAS	Thermische Ablaufsicherung	
TAS	Zulauf/Ablauf	1/2“
TH1	Thermostatfühler STB/Pumpe	
TH 2	Thermostatfühler TAS	

Ansicht hinten:

Rauchrohranschluss rechts

Rauchrohranschluss links



Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.

Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen.

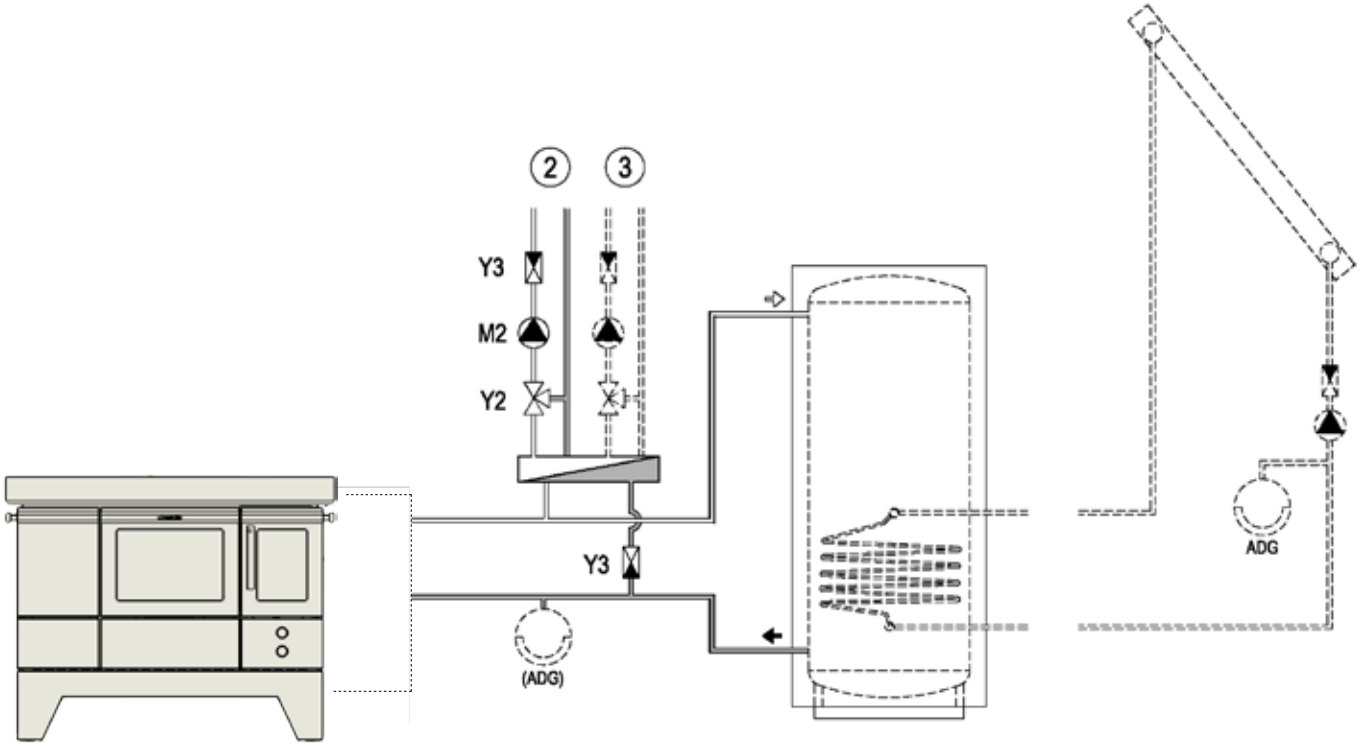
Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25°C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55°C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen. Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60°C. Die Rücklaufanhebung (**die Rücklaufahnhebepumpe muss im Rücklauf montiert sein**) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

ANSCHLUSSBEISPIEL

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtung.

Anschluss mit LOHBERGER Armatureneinheit AME .4



Herd mit Zentralheizeinsatz

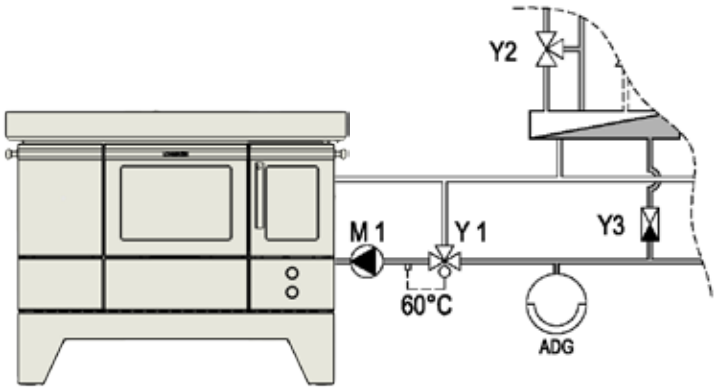
Armatureneinheit AME.4
(kann nicht direkt angestellt werden !)

- Integrierte Rücklaufbehebung
- Manometer
- Thermometer
- Umwälzpumpe
- Sicherheitsarmaturen
- Ausdehnungsgefäß (12 Liter)

Pufferspeicher

Solarschema

Anschluss ohne LOHBERGER Armatureneinheit:



Herd mit Zentralheizeinsatz

Legende

2	Heizkreislauf
3	Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
Y_1	3-Wege Mischventil (z. B. HEIMEIER)
Y_2	3-Wege Mischer
Y_3	Rückschlagventil
M_1	Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers
M_2	Heizkreispumpe
ADG	Ausdehnungsgefäß
(ADG)	Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße

BEDIENUNG DES HERDES

Aschentür / Putztür

Die Aschentür und die Putztür sind mit einem Druckfederschnapper ausgestattet.

Zum öffnen der Türen auf die Blendenmitte drücken, der Druckfederschnapper entriegelt sich hörbar.

Zum schließen die Tür ebenfalls an der Blendenmitte andrücken, der Druckfederschnapper rastet hörbar ein.

Anheizklappe

Zum leichteren Anheizen sind alle LOHBERGER Herde mit einer Anheizklappe ausgerüstet. Durch das Öffnen wird ein direkter Weg vom Feuerraum in den Kamin freigegeben. Die Rauchgase müssen somit nicht den „langen“ Weg durch das Bratrohr nehmen, sondern gelangen — noch heiß — in den Kamin wodurch sehr rasch ein Kaminzug aufgebaut wird. Wenn der Kamin genügend Zug aufgebaut hat und die Anheizphase beendet ist, muss die Anheizklappe wieder geschlossen werden.

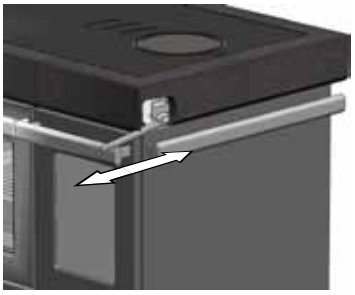
Die Anheizklappe ist auf der Backrohrseite unter der Steinoberplatte angeordnet. Herausgezogen ist geöffnet; eingeschoben ist geschlossen.

Achtung: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

Rosttüttelung

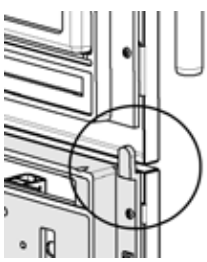
Die hängend gelagerte und dadurch besonders leichtgängige Rosttüttelung dient der Entaschung des Rostes.

Der Rüttler ist auf der Brennkammerseite integriert und kann mit dem Allzweckschlüssel (siehe Zubehör Seite 5) mit rüttelnden Bewegungen bedient werden. Das Entaschen geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2 mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.



Aschentürsicherung

An der Aschentürinnenseite befindet sich eine Lasche, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann. Dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert.



Luftregelung

Damit Sie an Ihrem Herd lange Freude haben, gehört bei allen Geräten ein automatischer Temperaturbegrenzer zur Standardausstattung. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät weitestgehend vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin; die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung. Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.

Die Luft, die von unten durch den Rost in den Feuerraum gelangt, ist für die Leistung verantwortlich, da sie die Grundhitze erzeugt, die zur „Holzvergasung“ führt. Faustregel: viel Luft von unten bedeutet viel brennbares Holzgas (regelbar mit Hilfe des unteren der beiden Drehknöpfe an der Vorderfront). Dieses Holzgas wird mittels vorgeheizter Sekundärluft (JETIFIRE Verbrennungstechnik) sauber und effizient bei ca. 950°C verbrannt. Die Sekundärluft (oberer der beiden Drehknöpfe) strömt dabei durch Öffnungen in der Feuerraumrückwand, sowie von unten und oben an der Brennraumtür (bzw. am Sichtfenster) entlang, über das Brenngut in die Brennkammer.

Primärluftregelung

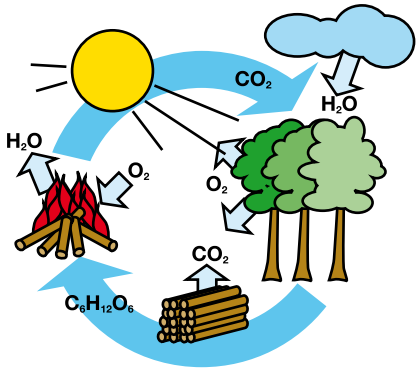
Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem unteren Drehknopf an der Aschentür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt. In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „3“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase oder beim Abbrand von Braunkohle notwendig. (Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 13.)

Sekundärluftregelung

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem oberen der beiden Drehknöpfe an der Aschentür. Am Knopf sind die Markierungen „0“ bis „6“ ersichtlich. Wird der Hebel in Richtung „0“ bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung „6“ vergrößert sie sich. (Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 13).

VERBRENNUNG

Unser Beitrag zum Klimaschutz



Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.

Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Biokreislauf“.

Voraussetzungen für eine Verbrennung

Vorhanden sein muss:

- Brennbares Material in ausreichender Menge
- Oxidationsmittel, meist Sauerstoff
- Wärme, um die Zündtemperatur zu erreichen, oder die Mindestverbrennungstemperatur zu halten
- Das richtige Mengenverhältnis des brennbaren Stoffes mit der Umgebungsluft oder dem reaktiven Gas

Der Verbrennungsvorgang

Den Verbrennungsvorgang kann man in drei Phasen gliedern:

1. **Trocknungsphase**
   In dieser Phase wird das im Holz enthaltene Wasser verdampf. Dies geschieht bei Temperaturen von ca. 100°C. In der Anheizphase muss dem Holz Wärme zugeführt werden (dies wird durch kleine Holzscheite erreicht). Durch die Trocknung schrumpfen die Holzstücke bis Risse entstehen, welche die Trocknung beschleunigen.
2. **Entgasungsphase**
   Nach der Trocknung setzt bei Temperaturen über 100°C bis etwa 300°C die Holzentgasung ein. Aus der Holzsubstanz werden energiereiche, brennbare Gase mit unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung (Kohlenwasserstoffe) ausgetrieben. Der Abbrand dieser flüchtigen Bestandteile, die etwa 80% der Holzsubstanz ausmachen, ist an den langen, gelben Flammen, die aus dem Holz schalgen, erkennbar. Die eigentliche Verbrennung beginnt mit der Entzündung der entstandenen Gase bei ca. 225°C (Zündtemperatur) und der Freisetzung von Wärme. Dazu muss auch eine ausreichende Menge Sauerstoff zugeführt werden. Bei ca. 300°C ist der Höhepunkt der Verbrennung erreicht. Hier werden die größten Wärmemengen freigesetz und dabei Flammentemperaturen bis zu 1100°C erreicht.
3. **Ausbrandphase**
   Nach dem Abbrand der flüchtigen Bestandteile verbrennt die Holzkohle. Diese wird bei Temperaturen um 500 bis 800°C vergast und ohne Rußbildung verbrannt. Dieser Vorgang ist an den kurzen, durchscheinenden Flämmchen zu erkennen.

   In einem Stück Holz können gleichzeitig von innen nach aussen alle drei Phasen ablaufen.

Saubere Verbrennung

Erste Voraussetzung für einen möglichst geringen Schadstoffauswurf ist die Verwendung von trockenem Holz.

Die Anheizphase, bei der in besonderem Maße Zersetzungsprodukte auftreten, muß durch die Verwendung von kleinstückigem Anfeuerholz möglichst schnell durchlaufen werden, um in den Hochtemperaturbereich zu kommen.

Besonders schädlich wirkt sich eine Drosselung der Luftzufuhr während der Entgasungsphase aus, denn die Holzentgasung geht auch ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Flammenbildung weiter (Schwelbrand). Auf diese Weise können große Teile der Holzsubstanz ohne Wärmegewinn, und damit nutzlos, ausgetrieben werden und unverbrannt in die Umwelt entweichen, bzw. sich als Teer und Ruß auf den Feuerraumwänden und auf den Rauchgaswegen absetzen.

Auch in der Ausbrandphase darf die Luftzufuhr nicht völlig gedrosselt werden, es besteht auch hier die Gefahr der Kohlenmonoxidbildung.

Beim Fortheizen soll nicht zu viel Holz aufgelegt werden. Die Holzmenge muß stets dem Wärmebedarf angepaßt sein.

Besser häufig kleinere Mengen Holz aufgeben als selten große Mengen.

JETIFIRE-Flammbündelplatte

Mit der JETIFIRE-Flammbündelplatte als Brennkammerabdeckung wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr, durch die Heiztür eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.

Funktionsweise

Die Heizgase werden in der Brennkammer mit der zuströmenden, heißen Sekundärluft kräftig vermischt.

Die konzentrierte Flammenführung bzw. Flammenbündelung führt zu hohen Temperaturen in der Brennkammer („Heiße Brennkammer“ und in Folge zu stark reduzierten Emissionswerten – der CO Ausstoß ist um 90 % verringert!) zu verkürzter Anheizphase mit längeren Nachlegeintervallen und zu einer effektiveren Brennstoffnutzung (84 % Brennstoffausbeute bedeutet reduzierte Heizkosten).

Die Flammbündelplatte ist sehr hohen Temperaturen und somit starken Abnützungen ausgesetzt. Die Platte muss nach einigen Heizperioden durch eine neue ersetzt werden. Hierbei spielt der Kaminzug eine starke Rolle für die Haltbarkeit der JETIFIRE-Flammbündelplatte. Je höher der Kaminzug, desto kürzer die Lebensdauer.

BRENNSTOFFE

Geeignete Brennstoffe

Holz

Bei der Photosynthese werden Wasser, Bodenmineralien und Kohlendioxid (CO_2) mit Hilfe von Sonnenenergie in Holz umgewandelt. Bei der Verbrennung werden diese Sonnenenergie, Wasser, CO_2 und die Mineralien (Asche) wieder freigesetzt.

Scheitholz soll einen Wassergehalt von max. 30 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre überdacht gelagert werden.

Heizwert

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerungsart	Wassergehalt in %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
Lufttrocken	15-25	~4,2

Holzbriketts

Der Wassergehalt von Holzbriketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant.

Der Heizwert von Holzbriketts liegt bei ~4,4 kWh/kg

Ungeeignete Brennstoffe

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel... Reisig, Holzwolle, Holzspäne und Papier nur in kleinen Mengen zum Anzünden verwenden.

Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht ein hoher Schadstoffauswurf und großer Aschenanfall, der Heizwert ist hingegen gering.

Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.

Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten. Darüber hinaus können Schäden

! In diesem Fall entfällt jede Garantie!

am Herd und Schornstein entstehen.

LUFTEINSTELLUNG

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen angegeben (Richtwerte nach DIN).

Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Brennstoff	Primärluft	Sekundärluft	Füllmenge (vom Typ abhängig)
Buchenholz Nennwärmeleistung	0,5-1,5	6	ca. 2,4 kg/h
Buchenholz Schwachlast	0	6	0,7-1,4 kg/h

Richtwerte für Abbrandmenge und Dauer

In nachstehender Tabelle ist die empfohlene Füllmenge bei Nennwärmeleistung angegeben.

Füllung	Abbranddauer	Wärmeabgabe
2-3 Holzscheiter ca. 2,4 kg	ca. 60 min.	Nennleistung

INBETRIEBNAHME

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten.
- Heiz und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen (siehe Seite 16)
- Für einen optimalen Verbrennungsablauf ist sauerstoffreiche Frischluft wichtig. Deshalb vor dem Anheizen den Raum gut durchlüften.
- Bei Geräte mit Zentralheizeinsatz ist vor jeder Inbetriebnahme auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen.

Anheizen

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft (unten) auf Stufe 3 stellen und Regler für Sekundärluft auf Stufe 6 stellen.
- Heiztür öffnen
- 2-3 kleine Holzsprossen oder Holzwolle auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen und Aschentür einen Spalt öffnen und Holz lebhaft anbrennen lassen.

Aschentür und Anheizklappe nach der Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen.

Heiz- und Aschentür müssen immer geschlossen sein, außer beim Anzünden, beim Nachlegen von Brennstoff und der Entaschung, um den Austritt von Heizgasen zu vermeiden!

Brennstoff nachlegen

- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe Lufteinstellungen) auflegen.
- Primärluftregler auf Stufe 1 stellen.
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung einstellen.

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

1. Kurze Abstände (alle 30-50 Minuten)
2. 2-3 kleine Holzscheite (entspricht 1-2 kg)

Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen.

Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

⇨ Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JETIFIRE Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Bratrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden.

Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Die gewünschte Backrohrtemperatur kann durch Veränderung der Verbrennungsluftzufuhr (Sekundär- und Primärluftregler) erreicht werden.

Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Bratrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180°C-200°C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200°C-220°C).

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

Bei Herden mit Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung) das Umlenkblech zum Backen und Braten herausnehmen (siehe Sommer- Winterbetrieb).

Brennstofffüllhöhe

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei allen Geräten kommt es zu einer unvollständigen und damit nicht effitienten Verbrennung und somit zu einem geringeren Wirkungsgrad. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!),

WARTUNG UND PFLEGE

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.

Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe **Wichtige Hinweise**, Seite 3). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

Lassen Sie Ihre Feuerstätte reglemäßig durch einen Fachmann (Lohberger Kundendienst, Schornsteinfegermeister) überprüfen.

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom , Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Bratrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

Reinigung mit Staubsauger

Das Gerät völlig auskühlen lassen und Staubsauger nur mit einer **» Ash Box «** als Vorsatz in Betrieb nehmen – Brandgefahr!

Reinigung der Verbindungsstücke

Dazu die Kochplatte anheben und Abgasstutzen und Verbindungsstück mit geeigneter Bürste reinigen bzw. mit Staubsauger aussaugen (nur in Kombination einer »**Ash Box**« – Brandgefahr!).

Längere Verbindungsstücke sowie Verbindungestücke über Eck sind mit einer Reinigungsöffnung zu versehen.

Rost

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen.

Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben. Rostrüttelung betätigen.

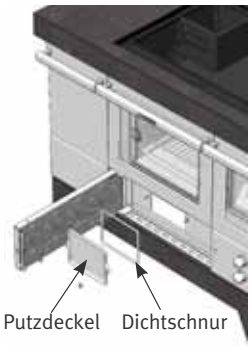
Aschenbehälter

Entlleeren Sie regelmäßig und rechtzeitig den Aschenbehälter. Dazu nach dem entfernen des Rostes den Aschebehälter mit dem mitgelieferten Schutzhandschuh nach vorne herausnehmen.

In der Asche kann noch Glut sein: Die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!

Reinigungsöffnung

Mit einem Druck auf die Putztürblende (auf Aschentürseite) kann der dahinter liegende Putzdeckel erreicht werden. Dieser ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



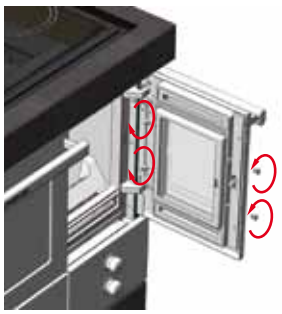
Brennraumsichtfenster reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung der Brennraumsichtfenster schonende Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.

Bei ungünstigen Witterungsbedingungen, ungeeigneten Brennstoffen oder einer unsachgemäßen Bedienung kann es vorkommen, dass die Heiztürgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

Keine ätzende Reinigungsmittel bzw. Scheuermittel verwenden, dabei wird die Glasbeschichtung zerstört!

- ⇨ Heiztür öffnen
- ⇨ 4 Stück Innensechskantschrauben lösen.
- ⇨ Glashalter unten anheben und behutsam nach unten wegnehmen
- ⇨ Das Heiztürglas kann anschließend nach oben herausgenommen werden.



Achten Sie auf das oben vorstehende Heiztürglas!

Zusammenbau

Achten Sie beim Zusammenbau bitte unbedingt darauf, dass sich die abgefaßte Ecke der Widereingesetzen Sichtscheibe auf der Seite der fixierten Sichtscheibe befindet.

Dadurch wird gewährleistet, dass sich die Glasbeschichtung auf der nach innen, dem Feuer zugewandten Seite des Glases befindet.

Der Einbau des Glashalters erfolgt komplett in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

Stahlkochplatte

Hinweise zur Pflege und Konservierung der Stahlkochplatte

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.

Zur Reinigung selbst können herkömmliche, pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) oder etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich „Rosträndern“ bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!
Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

Achten Sie darauf, das die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

Keine Garantie!

Glaskeramikkochfläche

Was ist CERAN®?

Die Glaskeramikkochflächen der Fa. SCHOTT aus Mainz sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750°C.
CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Sie lässt Strahlungshitze nahezu verlustfrei passieren, leitet aber kaum Wärme zu den Seiten ab.
CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

Pflegeanleitung und praktische Tipps für Glaskeramikkochplatten:

Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung empfehlen wir:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber (Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden — was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Handelsübliche Glaskeramikreiniger

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der Mittel:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramikkochfläche ihr schönes Aussehen.

Wichtig

- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüse putzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirr.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.

- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht“ und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Was ist, wenn ...?

... wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

... wenn sich mit der Zeit flächige metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol®, Alkohol oder Stahlfix entfernen.

... wenn die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Herdes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

... wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber, Sidol®, Alkohol oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

Wo bekommen Sie die Reinigungsmittel?

Glaskeramikreinigungsmittel gibt es z.B. in Warenhäusern (Elektrofachabteilung), Elektrofachgeschäften, Drogerie Märkten, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios.

Bitte verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-Feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe! Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.

FEHLERBEHEBUNG

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

⇨ **Herd:** Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.

⇨ **Bedienung/Pflege:** Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.

⇨ **Schornstein:** Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.

⇨ **Brennstoff:** Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.

⇨ **Witterung:** Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Stöhrfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt.	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost.	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen.
	Rost ist nicht richtig auf dem Lager positioniert	Siehe „Rost“ auf Seite 13
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein.	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen).
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 14.
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt:	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb.	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen.
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	Für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger

Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohrschauglas wird trüb		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen.	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben.
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 14.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung.	Siehe Brennstoffe auf Seite14.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger.
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht;	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 8)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben.	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt.	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen.
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	Für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 14.
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 14.
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl.	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe **Herde mit Stahlkochplatte** auf Seite18.
Bratrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein.	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Bratrohrschauglas ist trüb	Überhitzung des Herdes.	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Bratrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen.
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln.

KUNDENDIENST BZW. ERSATZTEILANFORDERUNG

ÖSTERREICH (Zentrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Telefon: 07742/ 5211-199
Telefax: 07742/ 58765-199
E-Mail: service@lohberger.com

BITTE BEACHTEN:

Damit unser Kundendienst Reparaturen bzw. Ersatzteillieferungen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
3. Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
4. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
5. Das Kaufdatum
6. Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
7. Halten Sie bitte Ihre Herdrechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Ein Tipp:

Übertragen Sie vor dem Aufstellen und Anschließen des Gerätes die Angaben vom Typenschild in die nachstehende Tabelle!

Herdtype:

.....

Fabrikationsnummer:

.....

Nennwärmeleistung:

.....

Notwendiger Förderdruck in mbar:

.....

Abgasanschluss: (links/ rechts oben, hinten, seitlich):

.....

Farbe:

.....

TECHNISCHE DATEN

Der Herd I CARAT ist nach den strengsten Umweltkriterien für den **raumluftabhängigen** Betrieb geprüft. Das Gerät darf nur mit geschlossenem Feuerraum betrieben werden, die Mehrfachbelegung des Schornsteines ist zulässig.

Die Prüfung erfolgte nach folgenden Normen und Verordnungen:

- DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuerungen.
- Abgaswerte der Regensburger Norm, Stuttgarter Norm und Münchner Verordnung.

Die Prüfung erfolgte bei der Prüfstelle RWE Power AG Köln.
Prüferichtsnummer: FSPS-Wa 1831-A/EN

Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	185 x 245
Füllraum	Breite x Höhe x Tiefe	mm	355 x 200
Brennstofffüllhöhe	(max.)	mm	100
Backrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	370 x 290 x 410
Backblech	Breite x Tiefe	mm	350 x 400
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	350 x 400
Warmhaltefach	Breite x Höhe x Tiefe	mm	200 x 450 x 410
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	175 x 350
Warmhalteplatte	Breite x Tiefe	mm	175 x 350
Kochfläche	Breite x Tiefe	mm	758 x 478
Aschenlade	Inhalt	Liter	6,2
Gewicht	Herd ohne Verpackung	kg	275

Leistungsangaben

Daten zur Schornsteinberechnung (nach DIN 4705)

Gesamtheizleistung	Holz	kW	7,0 / 9,0*
Heizleistung *	Raumheizung	kW	4,5*
	Wasserheizung	kW	4,5*
Abgastemperatur	Holz	°C	ca. 220 / 150*
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	7 / 8,5*
Notwendiger Förderdruck	bei Nennwärmeleistung	Pa	11 / 12*
Betriebsdruck *	Max.	bar	3*
Betriebstemperatur *	Max.	°C	95*

* diese Angaben beziehen sich auf den Herd mit eingebauten Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung)

TYPENSCHILD

LOHBERGER
Heiz+Kochgeräte Technologie GmbH
A-Schalchen, Landstrasse 19

06 CE

Heizungsherd LC 80 CARAT — DIN EN 12815:2005
FABRIK. NR. 31070010

Abstand zu brennbaren Bauteilen:

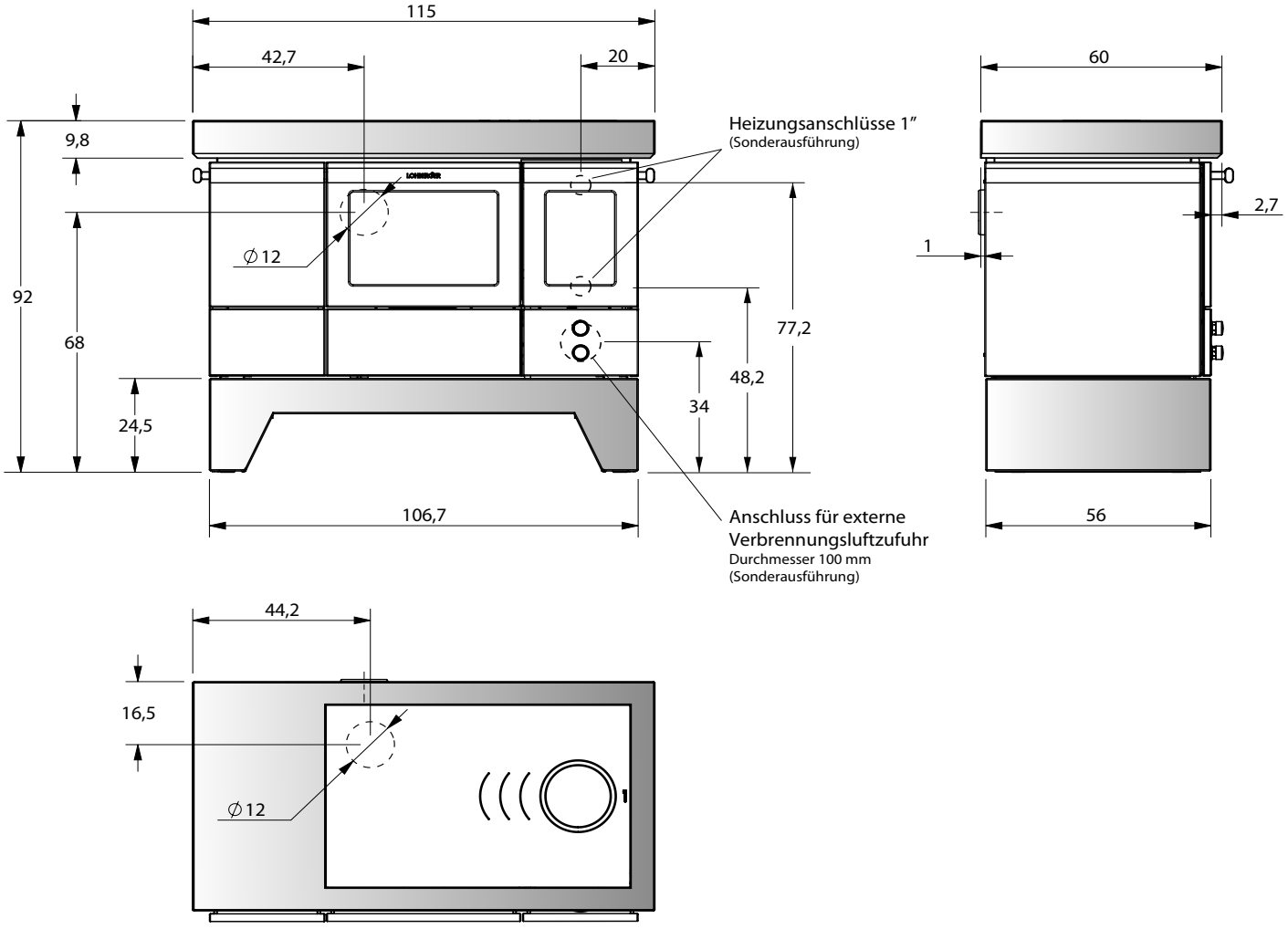
zur Rückenwand	20 cm
zu Seitenwänden	20 cm
im Strahlungsbereich der Sichtscheibe	80 cm
Heizleistung:	7 kW
Mittlere Abgastemperatur:	220 °C
Zulässige Brennstoffe:	Scheitholz
Mittlere CO-Emission (bez. auf 13% O_2):	
Scheitholz	0,09 %
Energieeffizienz:	
Scheitholz	84 %

Gerät ist für eine Mehrfachbelegung des Schornsteins geeignet.
Nur die zulässigen Brennstoffe verwenden.
Bedienungsanleitung beachten!

Angaben für Österreich

Wärmeleistungsbereich:	3,5 – 7,3 kW
Brennstoffwärmeleistung:	8,6 kW
Prüfstelle:	RWE Power AG
Prüfbericht-Nr.:	FSPS-Wa 1286-A

GERÄTEABMESSUNG IN CM



GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von LOHBERGER durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

Garantie

Grundsätzlich gewährt LOHBERGER für nachweisbare Material oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.

Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME.4) abhängig.

Ausnahmen

Die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:

Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine beeinträchtigung der Funktion bedeuten.

Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)

Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische beanspruchung.

Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)

Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)

Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JETI-FiRE-Flammbündelplatte und Rost)

Der Garantiebeginn

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN/DIN/Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

Die Reparaturen

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

Die Kosten

Für die Dauer der Garantie übernimmt LOHBERGER sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

Haftungsausschluss

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch LOHBERGER oder ein durch LOHBERGER beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den LOHBERGER Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Für sichtbare Lack und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

LOHBERGER
Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.
Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen, Österreich
Tel. +43(0)7742/5211-151 bis 153
Fax +43(0)7742/5211-109
Web: www.lohberger.com
E-Mail: office@lohberger.com